



Chocolade spuitcabine

Betreed de wereld van perfect afgewerkte chocoladecreaties met de Dörr Chocolate Spuitcabine!

Ontdek de volledig roestvast stalen Dörr Chocolate Spuitcabine, uitgerust met een krachtig afzuigstelsel en vangfilter voor vetnevel. Onze innovatieve filterverwarming smelt de vetten, waardoor ze terugstromen in een handige lekbak. Geen gedoe meer met frequente filtervervangingen.

Achter in de cabine vindt u een verwijderbaar spuitpaneel en een opvangbak, die eenvoudig zijn te reinigen. Met 2 draaideuren en de geïntegreerde werkverlichting biedt onze spuitcabine het ultieme gebruiksgemak. Het uitschuifbare paneel onder de bodem dient als afzetblad, of als extra spuitbodem. Kies voor de efficiëntie en het praktische design van de Dörr Chocolate Spuitcabine.

Spraynevel

Laat de spraynevel van vette kleurstoffen verdwijnen als sneeuw voor de zon, terwijl jouw atelier brandschoon blijft. Onze geavanceerde afzuigtechnologie vangt de nevel op, zodat jij je kunt focussen op het creëren. Van chocoladevormen tot meesterwerken, onze spuitcabine in combinatie met moderne spraytechnieken tillen jouw projecten naar een hoger niveau. Geen rommel, alleen glans.

Zet de stap naar moeiteloze perfectie met de Dörr Chocolate Spuitcabine en laat jouw creativiteit stralen!

Beproefd concept

Sluit u aan bij de groep van 300+ tevreden gebruikers wereldwijd, die u voorgingen! Onze Chocolate Spuitcabine heeft zich overtuigend bewezen.

Technische gegevens Dörr Chocolate spuitcabine:

Afmetingen	: 958x640x1138mm (bxdxh)
Inwendig	: 877x515/310x582 (bxdxh)
Materiaal	: Inox / roestvast staal (aisi 304)
Aansluitwaarde	: 230V~ 50/60 Hz 0,6 kW





- Inox / roestvast staal
- Duurzaam materiaal
- Ergonomische werkhoogte
- Optioneel verrijdbaar

Dörr CSC onderstel

Het Dörr CSC onderstel vormt de ideale basis voor de Dörr Chocolate spuitcabine. Dit robuuste frame is volledig vervaardigd uit hoogwaardig roestvast staal en zorgt voor een optimale werkhoogte van de CSC.

Het onderstel is uitgerust met 2 rijen met regalen, waardoor u gemakkelijk 12 werkdragers kunt plaatsen, die geschikt zijn voor maar liefst 6 standaard chocoladevormen per werkdrager. Dit biedt een efficiënte en georganiseerde werkomgeving voor al uw chocolade-creaties.

Technische gegevens Dörr CSC onderstel:

Afmetingen : 963x640x900mm (bxhxd) (op stelvoet)
Compartmenten: 2x met 6 regalen tbv 12 productdragers 415x600mm (los leverbaar) elk geschikt voor 6 standaard chocoladevormen 135x275mm
Materiaal : Inox/roestvast staal (aisi 304)

Dörr CSC warmkast

De Dörr CSC warmkast past moeiteloos onder de Dörr Chocolate Spuitcabine, waardoor een perfecte werkhoogte ontstaat. Deze warmkast is volledig uitgevoerd in roestvast staal en voorzien van 2 handige draaideuren.

Met een digitale temperatuurregeling wordt de warmkast constant op 45°C gehouden, wat de ideale temperatuur is voor de verwerking van chocolade en kleurstoffen.

Bij uw bestelling kunt u aangeven of het onderstel en warmkast een vaste opstelling moet hebben of verrijdbaar moet zijn, op kunststof wielen van Ø 125mm. In het geval van de verrijdbare optie, zijn 2 wielen voorzien van remmen, voor extra stabiliteit.

Technische gegevens Dörr CSC warmkast:

Afmetingen : 962x644x900mm (bxhxd) (op stelvoet)
Compartmenten : 2x met 3 regaalhouders tbv 1/1GN
Materiaal : Inox/roestvast staal (aisi 304)
Aansluitwaarde : 230V~ 50 Hz 0,6 kW

Geproduceerd door: Dörr Kampen B.V.

Telefoon 0031-(0)38-3314200

E-mail info@dorrkampen.nl

Internet https://www.dorrkampen.nl

Adres: Haatlanderdijk 25
8263 AN Kampen Nederland

AS: IACB02-N 02T08 WF-T19 - Printed in the Netherlands

Wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving voorbehouden

